

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram dikenal sebagai jamur yang mudah dibudidayakan. Saat ini jamur tiram banyak dikembangkan pada media substrat kayu yang telah dikemas dalam plastik (baglog) dan dinkubasi dalam kumbung. Menurut Rakhmawati (2012) jamur tiram terdiri atas sekitar tujuh jenis, dengan bentuk dan warna tubuh buah yang berbeda. Jenis-jenis jamur tiram antara lain : *Pleorotus ostreatus* (putih ke abu-abuan), *Pleorotus sajor-caju* (kelabu), *Pleorotus flabellatus* (merah jambu), *Pleorotus floridae* (putih bersih), *Pleorotus citrinopileatus* (kuning terang), *Pleorotus eryngii* (kebiruan), *Pleurotus cytidiosus* (coklat).

Jamur tiram memiliki keunggulan bila dibandingkan tanaman lain, diantaranya memiliki sumber protein yang lebih tinggi dan kandungan lemak yang lebih rendah. Berdasarkan berat kering, kandungan nutrisi 100 g jamur tiram adalah kalori (367 kkal), protein (10,5-30,4%), karbohidrat (56,6%), lemak (1,7-2,2%), tiamin (0,20 mg), riboflavin (4,7-4,9 mg), niasin (77,2 mg), dan kalsium (314,0 mg) (Koesnandar, 2005 dalam Hayyuningsih, 2009). Berdasarkan dari kandungan yang dimiliki jamur tiram berpotensi untuk dijadikan tepung.

Beberapa kandungan yang menjadi kriteria standart pembuatan tepung yaitu protein, kadar air dan abu. Menurut Standar Nasional Indonesia (2009), kadar air maksimum pada produk pangan kering seperti tepung terigu sebesar 14,5%, kadar abu 0,70 % sedangkan kadar protein sebesar 7%. Tepung jamur tiram memiliki kelebihan antara lain memiliki kandungan vitamin, Asam amino,

protein yang tinggi, dan lemak yang rendah serta daya simpan yang cukup lama, mudah dalam distribusi, lebih efisien dalam penyimpanan dan mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi untuk dikembangkan.

Stok jamur yang berlimpah pada saat panen raya jika tidak diimbangi dengan penanganan pasca panen yang tepat dapat mengakibatkan tingkat kerusakan cukup tinggi dalam bentuk segar, disamping itu daya simpan jamur tiram sendiri mudah sekali rusak setelah dipanen. Hal ini disebabkan jamur tiram memiliki kadar air cukup tinggi yaitu 86,6%. Mengetahui hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha untuk memperpanjang daya simpan jamur tiram, salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi bentuk bubuk atau tepung.

Kriteria panen menjadi salah satu pertimbangan untuk menentukan kualitas fisik jamur tiram memiliki masa simpan yang rendah berkisar satu sampai dua hari setelah itu akan mengalami perubahan sifat fisik dan sifat kimia yaitu layu, berlendir dan jika kadar air dalam bahan masih tinggi warnanya akan berubah menjadi kuning. Hal tersebut mendorong enzim melakukan aktifitasnya sehingga mampu mengubah kandungan kimia yang ada dalam bahan menjadi produk yang tidak lagi memiliki efek farmakologi seperti senyawa aslinya (Sulistyowati, 2004).

Karakteristik sifat fisika dan kimia dapat ditentukan berdasarkan suhu dan lama pengeringan. Menurut Simarmata (2017), pengeringan jamur tiram pada suhu 45 °C dengan lama pengeringan 20 jam menghasilkan kadar air sebesar 7,76%, protein 21,82%, rendemen 10,23% dan derajat warna 44.00 K.

Oleh karena itu masih diperlukan kajian terhadap mutu tepung jamur yang dihasilkan dari jenis jamur dan usia pemanenan yang berbeda, sehingga kandungan protein dan warna yang diharapkan sesuai dengan penggunaan. Berdasarkan standart pembuatan tepung dan bahan kering dilakukan penelitian tentang kombinasi jenis jamur dan usia pemanenan menggunakan alat pengering oven pada suhu 45 °C dengan lama pengeringan 20 jam yang diharapkan menghasilkan standart tepung jamur tiram dengan sifat kimia dan fisik terbaik.



1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis jamur terhadap kualitas tepung jamur ?
2. Bagaimana pengaruh usia panen terhadap nilai gizi tepung jamur ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh umur panen dan jenis jamur terhadap kualitas tepung jamur tiram

1.4 Hipotesis

1. Diduga adanya interaksi antara jenis dan usia terhadap tubuh buah dan kualitas tepung jamur tiram.
2. Diduga usia pemanenan jamur tiram berpengaruh terhadap tubuh buah dan sifat fisik tepung jamur.
3. Diduga jenis jamur yang berbeda berpengaruh terhadap tubuh buah dan kualitas tepung jamur.